

L'ORTO

CUCINA DOMESTICA QUOTIDIANA

“EST MODUS IN REBUS”

ORAZIO

...O SE PREFERITE UNA VERSIONE PIÙ PROSAICA:

“LA NONNA HA SEMPRE RAGIONE”

ANONIMO

CONTROCORRENTE CON LA TENDENZA ATTUALE DI VOLER STUPIRE IL COMMENSALE CON CIBI SEMPRE PIÙ SOFISTICATI, SFOGGIO DI TECNICHE SEMPRE PIÙ INNOVATIVE ED ELABORATE, QUA A L'ORTO PROPONIAMO UNA CUCINA SEMPLICE E POCO LAVORATA, CHE INVECE DI DIVIDERE LA CLIENTELA IN TUTTE LE SEMPRE PIÙ NUMEROSE SOTTOCATEGORIE DEI DISTURBI ALIMENTARI, CERCA AMOREVOLMENTE DI RIUNIRLE INSIEME SOTTO IL CAPPELLO DELLA GENUINITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI: FRESCHI E DI STAGIONE, NONCHÉ FRUTTO DELL'OPERA DI PICCOLI PRODUTTORI ED ARTIGIANI DEL MONDO ENO-GASTRONOMICO.

UNA CUCINA DI FACILE APPROCCIO, QUASI MODESTA CHE, GRAZIE ALLA SUA SEMPLICITÀ CAPACE DI SODDISFARVI OGNI GIORNO.

L'ELENCO DEI CIBI E DELLE BEVANDE DEL NOSTRO MENÙ, SI PRESENTA IN FORMA DI "CARTA APERTA" OVVERO, SALVO IL "PIATTO DEL GIORNO" E POCHE ALTRE ECCEZIONI DOVUTE ALLA LOGISTICA DI SERVIZIO, QUA DA NOI È POSSIBILE ORDINARE QUANTO È SCRITTO A PRESCINDERE DAL MOMENTO DELLA GIORNATA. CON UN MINIMO DI BUONSENSO ALIMENTARE, È CONSIGLIABILE E SALUTARE CHE UNA PERSONA ASCOLTI DI COSA HA BISOGNO IL SUO CORPO, E LO ORDINI E MANGI DI CONSEGUENZA

PANE E FANTASIA

IL "PANINO" MERITA TUTTO IL NOSTRO RISPETTO IN QUANTO NELLA SUA SEMPLICITÀ, SE FATTO CON AMORE, È IN GRADO DI FARE LE VECI DI UN PASTO COMPLETO

FISH & CHIC

PANE DI SEGALE, SALMONE AFFUMICATO, CREAM CHEESE ALLE BACCHE ROSA, RAVANELLI, ANETO E INSALATINA

TRAMEZZO

PANE AI CEREALI, FESA DI TACCHINO ARROSTO, EMMENTALER DOP, SENAPE À L'ANCIENNE, CETRIOLONE SOTTACETO, POMODORO SOTTOLIO E LATTUGA

CROQUE MON. O CROQUE MME.

MAXI TOAST AL GRUYÈRE DOP, PROSCIUTTO COTTO E VELO DI SENAPE LISCIA DI DIJON:
SERVITO GRATINATO CON CROSTA DI GRUYÈRE (C. MON), OPPURE CON OVETTO AL TEGAMINO (C. MDM)

PRET-À-MANGER

SFILATINO IMBOTTITO CON UN AFFETTATO E/O FORMAGGIO A SCELTA, CON O SENZA INSALATA

INSALATE

LA FRUTTA E LA VERDURA DELLE NOSTRE INSALATE OLTRE SEGUIRE IL CORSO DELLE STAGIONI, CI VIENE FORNITA PER BUONA PARTE DA PICCOLI COLTIVATORI LOCALI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA

FIORI E FRUTTA

INSALATINA NOVELLA ARRICCHITA DI FIORI E FRUTTI ROSSI, CROSTINI DI PANE E OVETTO IN CAMICIA, OPPURE TOFU LEGGERMENTE SCOTTATO

PRIMAVERA '99

INSALATA D'ASPARAGI CRUDI E INSALATA RICCIA CON CROSTINI DI PAN BRIOCHE, MIRTILLI E DRAGONCELLO, GUARNITA CON BURRATINA PUGLIESE

PASSAGGIO A NORD-OVEST

INSALATA DI PATATE PREGIATE "RATTE E VITELLOTTE", RAPE ROSSE, ARINGA AFFUMICATA E CONDIMENTO ALLO YOGURT ED ERBA CIPOLLINA

DETOX GOURMANDE

FAGIOLINI E TACCOLE LESSATE AL DENTE, CONDITE CON RUCOLA E PREZZEMOLO, UVETTA, CRANBERRIES E POMODORINI SECCHI, MISTO DI FRUTTA SECCA TOSTATA E SFOGLIE DI PANE CROCCANTE

CARTA DELLE UOVA

LE NOSTRE UOVA SONO CERTIFICATE BIOLOGICHE E PROVENGONO DA GALLINE ALLEVATE A TERRA.

FRITTATA (ALL'ITALIANA)

CLASSICA FRITTATA SERVITA AL PIATTO CON POCO FORMAGGIO ED ERBE O VERDURE DI STAGIONE, ACCOMPAGNATA DA INSALATINA

FRITTATA (ALLA FRANCESE)

OMELETTE SERVITA "NATURE" OPPURE FARCITA DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO, ACCOMPAGNATA DA INSALATINA

CIARIGHÌ

UOVA STRAPAZZATE INSAPORITE AL PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, SERVITE CON SPINACI E CROSTONI DI PANE TOSTATO

NON CI PENSARE

UOVA AL TEGAMINO ACCOMPAGNATE DA CHIPS DI BACON, SALSICCE ARROSTITE E CROSTONI DI PANE TOSTATO

DALLA DISPENSA

OGNI BUONGUSTAIO CHE SI RISPETTI TIENE IN CASA UN ARMADIO DELLE MERAVIGLIE CHE NASCONDE CONSERVE, GALLETTE, LATTINE E QUANTO SI POSSA CHIUDERE IN UN CONTENITORE E PRESERVARE FIN IL GIUNGERE DELLA GIUSTA OCCASIONE!

COMPAGNI DI VINO

TARALLUCCI AI SEMI DI FINOCCHIO, PANE CARASAU TOSTATO E CONDITO ALL'EXTRAVERGINE, PECORINO STAGIONATO DOP E OLIVE CONCIATE DA NOI

NAVIGAZIONE ATLANTICA

LATTINA DI SARDINE PORTOGHESI PELATE, SERVITE CON CREAM CHEESE, RAVANELLI CRUDI E PANE TOSTATO

NAVIGAZIONE MEDITERRANEA

ACCIUGHE DI SCIACCA DISSALATE E MARINATE DA NOI AL FINOCCHIETTO E PEPERONCINO, SERVITE CON BURRATINA E PANE TOSTATO

CENTO!

100G DI AFFETTATO O FORMAGGIO A SCELTA, ACCOMPAGNATO DA PANE CALDO CROCCANTE, BURRO LEGGERMENTE SALATO, PANE TOSTATO E GIARDINIERA ARTIGIANALE CLASSICA, O DI VERDURE PROBIOTICHE

DOLCI E TORTE

NON POTEVAMO TERMINARE CHE CON QUESTA PICCOLA RASSEGNA DI DOLCI DELLA "NONNA", FORSE UN PO' DÉMODÉ MA GENUINI, BUONI E... SENZA TEMPO

PANE, BURRO E MARMELLATA

PANE TOSTATO, SERVITO CON BURRO MONTATO ALLA VANIGLIA FRESCA BOURBON E SELEZIONE DI CONFETTURE

PAIN PERDUE

PAN BRIOCHE RAFFERMO, IN PASTELLA DI LATTE E UOVA, COTTO IN PADELLA E SPOLVERATO DI ZUCCHERO DI CANNA PROFUMATO. SERVITO CALDO DA SOLO, O ACCOMPAGNATO DA GELATO

TARTE AU CHOCOLAT

TORTA AL CIOCCOLATO IN STILE FRANCESE, CON ABBONDANTE CIOCCOLATO FONDENTE E SENZA FARINA. SERVITA "NATURE" O ACCOMPAGNATA DA PANNA MONTATA E AMARENE SCIROPATE

MAXI COOKIE

BISCOTTONE DI CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLINE TOSTATE E SALATE

FRAGOLE E LIMONE

INSALATA DI FRAGOLE CONDITE CON SCIROPPO FATTO IN CASA AL LIMONE

FRUTTA E CEREALI

FRUTTI DI BOSCO LEGGERMENTE CONDITI, SERVITI CON FIOCCHI DI CEREALI BIOLOGICI. DA MANGIARSI LISCI O CON YOGURT, GELATO O PANNA MONTATA

BIANCOMANGIARE

BUDINO BIANCO, PROFUMATO AL LATTE DI MANDORLE, RICOPERTO DA UN VELO DI GELATINA DI LAMPONI

TORTA DEL GIORNO

A DISCREZIONE DELLA FANTASIA DELLO CHEF... E DI QUANTO OFFRE LA STAGIONE, O SI HA IN CASA

EXTRA (GELATO, PANNA MONTATA, YOGURT, AMARENE...)

**"NIENTE FA APPARIRE UNA
DONNA PIÙ CARINA CHE TRE
COCKTAILS DENTRO UN UOMO"**

LEOPOLD FETCHNER

BANCONE DELLA MESCITA

L'ARTE DELLA MISCELAZIONE, SOPRATTUTTO QUELLA CLASSICA, RICHIEDE DOSI DI PROFESSIONALITÀ, IMPEGNO E DEDIZIONE QUANTO QUELLA CULINARIA. PROPONENDOCI UNA CUCINA SEMPLICE E DAI TONI CASALINGHI, NON CI SEMBRAVA IL CASO CERTO DI STRAFARE CON I COCKTAILS. CI LIMITIAMO QUINDI AD ONORARE LA VOSTRA SETE CON UN'ACCURATA SELEZIONE DI DISTILLATI, VERMOUTH, BITTER E LIQUORI OTTIMI DA BERSI SEMPLICEMENTE LISCI O CON GHIACCIO, SALVO UNA PICCOLA LISTA DI COCKTAILS CLASSICI DOVE LA MANO DEL BARMAN RISULTA FONDAMENTALE E... PARTICOLARMENTE GRADITA

LISTA DEI COCKTAILS

MILANO-TORINO

IL PIÙ CLASSICO E STORICO APERITIVO ITALIANO DI SEMPRE
BITTER CAMPARI, CARPANO PUNT E MÈS, ORANGE BITTER E AGRUMI FRESCHI, CON O SENZA SODA

NEGRONI E NEGRONI SBAGLIATO

ALTA GRADAZIONE, ALTA AFFIDABILITÀ. OCCHIO ALLA PATENTE!
BITTER CAMPARI, CARPANO ANTICA FORMULA, LONDON DRY GIN, ANGOSTURA BITTER E AGRUMI FRESCHI

FRENCH 75

A PIÙ DI UN SECOLO DALLA SUA NASCITA, ANCORA CI EMOZIONA COME NON MAI
LONDON DRY GIN AGITATO CON SUCCO DI LIMONE E SCIROPPO DI ZUCCHERO, BLANC DE BLANCS A RIEMPIRE E SCORZA DI LIMONE

KIR E KIR ROYALE

UN OMAGGIO DOVEROSO A FELIX KIR: PASTORE DI ANIME, MA ANCHE DI BUONGUSTAI!
CHARDONNAY O BOLLICINE METODO CLASSICO CON CRÈME DE CASSIS DE DIJON

GIN & VODKA TONIC

OGNI MOMENTO È QUELLO GIUSTO

GIN O VODKA A SCELTA CON PREMIUM TONIC WATER, SCORZA DI AGRUMI

MOSCOW & LONDON MULE

SE HAI SETE, NON PUOI SBAGLIARE

LONDON DRY GIN O VODKA, GINGER BEER, SUCCO DI LIME FRESCO E CETRIOLO

OLD FASHIONED & SAZERAC

L'ELEGANZA NEL BICCHIERE: PER MOLTI, MA NON PER TUTTI

BOURBON WHISKY O COGNAC, ANGOSTURA O PEYCHAUD BITTER, ZOLLETTA DI ZUCCHERO, SCORZA DI LIMONE, TWIST ALL'ASSENZIO A DISCREZIONE

DAIQUIRI

...UNO NON È MAI ABBASTANZA!

BLEND DI RUM BIANCO E SCURO AGITATO CON SUCCO DI LIME FRESCO E SCIROPPO DI ZUCCHERO, SERVITO IN COPPA CON GUARNIZIONE AL LIME

QUANDO POSSIBILE, SIAMO A DISPOSIZIONE PER EVENTUALI COCKTAIL SU RICHIESTA FUORI LISTA

BITTERS

SELECT

APEROL

CAMPARI

GAGLIARDO

CARLO ALBERTO ROUGE

GRAN CLASSICO "TEMPUS FUGIT"

VERMOUTH

CARPANO PUNT E MÈS

CARPANO ANTICA FORMULA

COCCHI STORICO DI TORINO

CARLO ALBERTO RISERVA

CARPANO DRY

DEL PROFESSORE

NOILLY PRAT ORIGINAL DRY

CARLO ALBERTO EXTRA DRY

DISTILLATI CHIARI

COMPOUND GIN

LONDON DRY GIN

VODKA RUSSA

VODKA POLACCA

RUM BIANCO

TEQUILA BLANCO

DISTILLATI SCURI

RYE WHISKY

SCOTCH WHISKY

BLENDED WHISKY

BOURBON WHISKY

BRANDY

COGNAC

RUM SCURO

GRAND MARNIER

ANICIATI

(SERVITI LISCI, CON ACQUA GHIACCIATA A PARTE)

MELETTI SECCA

MELETTI MORBIDA

ANICE VARNELLI

ANESONE TRIDUO TASSONI

PASTIS 51 (ANICE)

PERNOD (FINOCCHIO)

RICARD 45 (ANICE E LIQUIRIZIA)

ABSINTH LA FÉE "PARISIENNE"

AMARI DIGESTIVI E GRAPPE

AMARO DEL CAPO

AMARO MANDRAGOLA

AMARO DEL FARMACISTA

GRAPPA SECCA

GRAPPA MORBIDA

GRAPPA BARRICATA

LIQUORI

GENEPÌ

ACHILLEA

DISARONNO

CEDRAL DUPLEX

CRÈME DE CAFÉ

CRÈME DE CASSIS DE DIJON

ANALCOLICI

COLA

CHINOTTO

CEDRATA

GASSOSA

LIMONATA

ARANCIATA AMARA

GINGER ALE

GINGER BEER

INDIAN WATER

TONIC WATER

SELEZIONE DI SUCCHI DI FRUTTA

L'ORTO

CUCINA DOMESTICA QUOTIDIANA

LUN - VEN

7:00 - 20:00

CHIUSURA

SAB - DOM